**ADENDO A: FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS – FISCAL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Período:**  | **Contrato número:**  | **Data:**  |
| **Unidade Escolar:** |
| **Contratada:**  |
| **Responsável pela Fiscalização:**  |
| **Gestor do Contrato:**  |
| **Grupo 1 – Desempenho Profissional** |
| **O fiscal deverá assinalar a coluna correspondente sendo:****3 - Ótimo, 2-Bom, 1 - Regular e 0 - Péssimo** |
| **Cumprimento das Atividades**  | **3** | **2** | **1** | **0** | **Não avaliado** |
| **1.1** | observância do cardápio definido pelo DAESC, de acordo com os itens disponibilizados pela contratante;  |  |  |  |  |  |
| **1.2** | armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;  |  |  |  |  |  |
| **1.3** |  pré-preparos e cocção dos alimentos;  |  |  |  |  |  |
| **1.4** | porcionamento adequado das alimentações, utilizando-se utensílios apropriados;  |  |  |  |  |  |
| **1.5** | coleta de amostras da alimentação preparada;  |  |  |  |  |  |
| **1.6** | higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;  |  |  |  |  |  |
| **1.7** | controle bacteriológico dos alimentos;  |  |  |  |  |  |
| **1.8** | cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.  |  |  |  |  |  |
| **1.9** | elaboração de dietas especiais, quando for o caso, em conformidade com as instruções do DAESC e gêneros disponibilizados. |  |  |  |  |  |
| **Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura**  |
| **1.10** | Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;  |  |  |  |  |  |
| **1.11** | Manipulação de alimentos;  |  |  |  |  |  |
| **1.12** | profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades;  |  |  |  |  |  |
| **1.13** | Conduta dos empregados da Contratada com o contratante e com os alunos.  |  |  |  |  |  |
| **Uniformes, Identificação e asseio** |
| **1.14** | Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;  |  |  |  |  |  |
| **1.15** | Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados as tarefas que executam e as condições climáticas;  |  |  |  |  |  |
| **1.16** | Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL GRUPO 1** |  |  |  |  |  |
|  |
| **Grupo 2 – Desempenho das atividades** |
| **Refeições Servidas**  | **3** | **2** | **1** | **0** | **Não avaliado** |
| **2.1** | Conformidade das refeições servidas com o cardápio definido pelo DAESC;  |  |  |  |  |  |
| **2.2** | Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);  |  |  |  |  |  |
| **2.3** | Cumprimento dos horários de distribuição; |  |  |  |  |  |
| **2.4** | coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas sempre que solicitado;  |  |  |  |  |  |
| **2.5** | Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;  |  |  |  |  |  |
| **2.6** | refeições disponibilizadas em quantidade suficiente e qualidade de preparo adequada.  |  |  |  |  |  |
| **Condições higiênicas e de armazenamento**  |  |
| **2.7** | Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e distribuição dos alimentos;  |  |  |  |  |  |
| **2.8** | Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos);  |  |  |  |  |  |
| **2.9** | Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e,  |  |  |  |  |  |
| **2.10** | Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).  |  |  |  |  |  |
| **2.11** | Registro e controle do quantitativo dos gêneros e produtos alimentícios em estoque, conformidade com a sistemática definida pelo DAESC e comunicando com antecedência, possíveis faltas para a preparação de refeições previstas no cardápio |  |  |  |  |  |
| **TOTAL GRUPO 2** |  |  |  |  |  |
|  |
| **Grupo 3 – Gerenciamento** |
| **Periodicidade da Supervisão**  | **3** | **2** | **1** | **0** | **Não avaliado** |
| **3.1** | Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada (mínimo 2 vezes por semana) |  |  |  |  |  |
| **Gerenciamento das Atividades Operacionais**  |  |
| **3.2** | Administração das atividades operacionais  |  |  |  |  |  |
| **3.3** | Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo e distribuição, bem como o controle de temperatura, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. |  |  |  |  |  |
| **Atendimento as Solicitações**  |  |
| **3.4** | Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL GRUPO 3** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Quantidade de itens avaliados = X** |  |
|  |
|  | **Qtde (a)** | **Equivalência (e)** | **Pontos obtidos (y = a x e)** |
| **Quantidade de ótimo (3)** |  | **100** |  |
| **Quantidade de bom (2)** |  | **80** |  |
| **Quantidade de regular (1)** |  | **50** |  |
| **Quantidade de péssimo (0)** |  | **30** |  |
| **TOTAL** |  |  |  |
| **Justificativa para itens não avaliados ou não avaliados ou notas 0 e 1:** |
| **Assinatura do Fiscal** | **Assinatura do responsável pela Contratada** |
|  |  |